

XX - OCS

SpeedMix & PressoBean

frisk
brygget.dk



XX brygger på



Hele bønner - PressoBean

Hele friskristede bønner males af den indbyggede professionelle kaffekværn til fin espresso, som vædes med 92-96°C varmt vand og brygges i den gennemprøvede Microbrygger med 9 bars tryk for at ekstrahere de fineste syrer og aromaer med en flot crema til din lækre kop kaffe. Med vores patenterede SpeedMix-System sætter vi et luftigt og let skum på din Cappuccino og producerer en lækker kakao med fyldig og cremet smag.



Instankaffe - SpeedMix

Det unikke patenterede højhastigheds SpeedMix-system. Frysetørret instant kaffe blandes med varmt vand og det iltes med 16.000 omdrejninger for at frigive alle aromaer. Også mælkepulver opløses i 85°C varmt vand og piskes til let og luftigt velmagende mælkeskum.

Din lokale forhandler

Tekniske Specifikationer

Bryggemetode	xx SpeedMix	xx PressoBean
Opskiftsvalg		
Latte Macchiato		•
Cappuccino		•
MoccaCino®		•
Kaffe sort		•
Kaffe m/mælk /Flat white		•
Espresso Macchiato		•
Espresso		•
Kakao		•

Tekniske Data

Højde i mm	575	
Bredde i mm	300	
Dybde i mm	500	
Udleveringshøjde i mm	140	
Nettovægt i kg	20	25
Tilslutningsspænding	230 V - 50 / 60 Hz	
Forbrug (modelafhængigt)	1300 W	1200 W
Vandtilslutning	option	•
Vandtank indbygget	•	
Antal Mixere	2	1
Antal Ingrediensbeholdere	3	3

Bryggetid

Kop 180ml, afhængig af specialitet	15-30 Sek.	20-35 Sek.
------------------------------------	------------	------------

Kapacitet

Kaffeportioner	ca. 150	ca. 75
Kakaoportioner		ca. 45
Mælkeportioner / Topping	ca. 45	ca. 150
Grumsspand		ca. 30
Clean-Stop (Grumsspand)		ca. 100

Tilvalg:

Betalingsystem	•
----------------	---

Farve

Sort/Grå	•
Hvid/Grå	•